

MONTEDONICO

MAREMMA TOSCANA | BIANCO DA UVE VIOGNIER

Denominazione di Origine Controllata

TERENZI
VITICOLTORI IN SCANSANO

Vitigno: Viognier

Vigneto: Montedonico

Tipologia del terreno: I terreni di questo vigneto sono ricchi di calcare che conferisce finezza a questi vini bianchi

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: 5.000 viti per Ettaro

Resa in uva: 90,00 ql/ha

Vendemmia: Inizio settembre

Pigiatura: Soffice dell'uva intera

Tipo di pressa: Pneumatica

Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata senza bucce

Temperatura: 18°C

Durata: 12 giorni

Fermentazione malolattica: Non svolta

Affinamento: In acciaio

Colore: Giallo paglierino carico

Profumo: Grande freschezza con sentori di albicocca e pera molto floreali e avvolgenti

Sapore: Avvolgente con richiami agli agrumi nel palato

Gastronomia: Si accompagna a vari piatti di pesce, formaggi non stagionati e paste delicate a base di pesce

Temperatura iniziale di servizio: 10°-12°C

